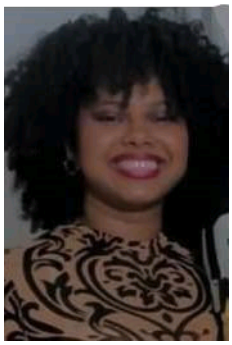
HOJA DE VIDA



NOMBRES Y APELLIDOS:	Angie Paola Berdugo Cárdenas
LUGAR Y FECHA DE NACIMIEINTO:	04 agosto 2000
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.002.235.417 de Malambo
SEXO:	Femenino
ESTADO CIVIL:	Casada
TELÉFONO:	3215277530 - 3217955748
E-MAIL:	angieberdugo96@gmail.com

Soy una persona responsable, puntual, creativa y con muy buena disposición para cualquier tarea que se me asigne. Tengo tres años de experiencia como auxiliar de cocina en dos reconocidas franquicias de restaurantes, las cuales son Frisby s.a y Francorp s.a (Sarku Japan) en donde desempeñe cargos que se basaban en atención al cliente y preparación de platos bajo recetas.

INSTITUCION EDUCATIVA EL CONCORDE-MALAMBO | BACHILLERATO ACADÉMICO 2017

SENA | BASICO EN MERCADEO Y VENTAS - 2015

SENA | SERVICIO AL CLIENTE - 2015

SENA | MANTENIMIENTO EN EQUIPOS DE COMPUTO - 2017

EXPERIENCIA LABORAL

AUXILIAR DE PREPARACION | FRISBY S.A 2018 - 2020

Atención al cliente, manejo de caja registradora, preparación de platos, rotulación y rotación de materias primas, limpieza y desinfección del puesto de trabajo.

COCINERO SARKU | FRANCORP 2020 - 2021

Atención al cliente, manejo de caja, preparación de sushi, recepción, rotulación, rotación y desinfección de materias primas, corte y preparación de vegetales, preparación de platos bajo receta, limpieza y desinfección del puesto de trabajo.

REFERENCIAS

MIREYA GARCIA NICAN
REFERENCIA LABORAL

Teléfono: 6043221579
E-mail: gestionhumana@francorp.com.co

IVAN DARIO ARDILA AYOLA| REFERENCIA PERSONAL

Teléfono: 3215277530
E-mail: ivanardila907@gmail.com

CARMEN ESTHER CARDENAS MEJIA| REFERENCIA PERSONAL

Teléfono: 3136887691
E-mail: cardenascardenasmejia@gmail.com

REGIONAL ATLÁNTICO
CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN

ACTA DE GRADO

No Y FECHA REGISTRO 34585516 - 29/11/2017

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONSIDERANDO

Que: ANGIE PAOLA BERDUGO CARDENAS, Con Tarjeta de Identidad No. 1.002.235.417

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR EL SENA, RESUELVE OTORGARLE EL TÍTULO DE:

TÉCNICO EN MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTO.

En constancia de lo anterior se firma la presente en Malambo, a los veintinueve (29) días del mes de noviembre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
VICTOR FABIAN ARBELAEZ TORREJANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

VICTOR FABIAN ARBELAEZ TORREJANO
Subdirector CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
REGIONAL ATLÁNTICO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 92070011264135TI1002235417A.

REGIONAL ATLÁNTICO

EL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

CERTIFICA

Que ANGIE PAOLA BERDUGO CARDENAS identificado(a) con Tarjeta de Identidad No 1.002.235.417 de Malambo, realizó y aprobó el curso de SERVICIO AL CLIENTE con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Malambo, a los doce (12) días del mes de junio de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SUBDIRECTOR CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 910300971936TI1002235417E.


FECHA DE NACIMIENTO 04-AGO-2000
MALAMBO
(ATLANTICO)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.59
ESTATURA
O-
G.S. RH
F
SEXO
06-AGO-2018 MALAMBO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
P-0302200-01077708-F-1002235417-20190626
0065596069A 1
9909142910


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NUMERO 1.002.235.417
BERDUGO CARDENAS
APELLIDOS
ANGIE PAOLA
NOMBRES
FIRMA

Medellín, 2 de Agosto de 2024

FRANCORP S.A.S. NIT 900178348

HACE CONSTAR

Que BERDUGO CARDENAS ANGIE PAOLA, identificado con CC Cedula de ciudadania 1.002.235.417, laboro en la compañía desde 24 de Noviembre de 2020 hasta el 8 de Septiembre de 2021, con contrato a Término Fijo desempeñando el cargo de COCINERO SARKU.

Para ampliar esta información puede comunicarse con el área de gestión humana al teléfono (604) 322 15 79 Ext. 102 ó en la dirección Calle 16 Sur N. 43A-49 Ofc. 701 en la ciudad de Medellín.

Cordialmente,

Mireya García Nicán
JEFE DE GESTION HUMANA

Edificio Corficolombiana
Medellín-Colombia
Cl. 16 Sur Nº 43A - 49 Of. 701
(57-4) 322 1579

República de Colombia

Institución Educativa
El Concorde

Renovación de Resolución No. 0380 de diciembre 14 de 2.015
Emanada de Secretaria de Educación Municipal / Malambo - Atlántico
Niveles PRESCOLAR, BASICA PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA.

Confiere a:

Angie Paola Berdugo Cardenas

Identificado (a) con Documento (T.I. o C.C): 1002235417 MALAMBO

El Titulo de

Bachiller Académico

POR HABER CURSADO Y APROBADO SATISFACTORIAMENTE LOS ESTUDIOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA, DETERMINADO POR NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL, ACORDES CON LA LEY 115 DEL 8 DE FEBRERO DE 1.994 LEY GENERAL DE EDUCACIÓN.

CARMEN REALES AYALA
RECTORA (E)

IRIS PAEZ PINO
SECRETARIA

ACTA NO. 11 LIBRO 01 FOLIO 035

Dado en Malambo - Atlántico a los 15 días del mes de diciembre de 2.017

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ANGIE PAOLA BERDUGO CARDENAS

Con Tarjeta de Identidad No. 1.002.235.417

Cursó y aprobó la acción de Formación

BÁSICO EN MERCADEO Y VENTAS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Malambo, a los dos (2) días del mes de septiembre de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SUBDIRECTOR
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

29498797 - 02/09/2015
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9103001013226TI1002235417C.

República de Colombia

Institución Educativa
El Concorde

Renovación de Resolución No. 0380 de diciembre 14 de 2.015
Emanada de Secretaria de Educación Municipal / Malambo - Atlántico
Niveles PRESCOLAR, BASICA PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA.

Confiere a:

Angie Paola Berdugo Cardenas

Identificado (a) con Documento (T.I. o C.C): 1002235417 MALAMBO

El Título de

Bachiller Académico

POR HABER CURSADO Y APROBADO SATISFACTORIAMENTE LOS ESTUDIOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA, DETERMINADO POR NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL, ACORDES CON LA LEY 115 DEL 8 DE FEBRERO DE 1.994 LEY GENERAL DE EDUCACIÓN.

CARMEN REALES AYALA
RECTORA (E)

IRIS PAEZ PINO
SECRETARIA

ACTA NO. 11 LIBRO 01 FOLIO 035

Dado en Malambo - Atlántico a los 15 días del mes de diciembre de 2.017

CERTIFICADO-22026-1002235417

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ANGIE BERDUGO
Nombre

1002235417
Documento

24 De Febrero De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-22026-1002235417

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ANGIE PAOLA BERDUGO CÁRDENAS** con documento de identificación N° **1002235417** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 24 días del mes de Febrero del año 2026.

Atentamente,

ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008

Escanea el Codigo QR

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de Manipulación de Alimentos (vigencia: 1 año a partir de la fecha de capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-22026-1002235417

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
MODULO III	
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**


UNIVERSIDAD DE
LA SALLE
COLOMBIA
Educar para Pensar, Decidir y Servir.
LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,
le otorga a
Ana Catalina López Lesmes
El Título Académico de
Ingeniera de Alimentos
Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.
En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en
Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2022.
Nº 063809
DECANO
SECRETARIO GENERAL
RECTOR
CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO UNICAMENTE PARA 3107089494

Bogotá D.C, 26 de Febrero de 2026

LA LIDER DE DESARROLLO HUMANO REGIONAL CENTRO

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) ***BERDUGO CARDENAS ANGIE PAOLA,*** *identificado(a) con cédula de ciudadanía* ***No. 1002235417*** *laboró en nuestra compañía desde el 16 de Octubre de 2018 hasta el 15 de Octubre de 2020, desempeñando el cargo de* ***SUPERNUMERARIO*** *en Nuestro restaurante Frisby H41 ubicado en la ciudad de Bogotá.*

Esta certificación se expide a solicitud del interesado.

Esta certificacion no esta autorizada para el retiro de cesantias

Cordialmente,

Frisby S.A. BIC
GESTIÓN HUMANA

Martha Liliana Jiménez Amador
Líder de Desarrollo Humano